

Rachida AM HAOUACHE

Pastillas et Bricks



Nouveau



Editions
HAARAOUÏ

ISBN 9954-1-3108-6



9 789954 131084

Précisions utiles

Le temps de cuisson varie selon le type et les dimensions du four.
Il est recommandé de vérifier la cuisson pendant la préparation.

1 cuillère à soupe ≈ 25 g
1 cuillère à café ≈ 15 g
1 petit verre ≈ 15 cl
1 grand verre ≈ ¼ de litre
1 bol ≈ 220 g/20 cl

Réalisation :

Rachida AMHAOUCHE

Texte :

Mounia ALAOUI
Najim CHARRAOUE

Editions CHAARAOU

15 - 17 Lot. Epinal/mâarif - Casablanca - Maroc
Tél. : (+212) 522 99 06 94 Fax. : (+212) 522 99 06 98
e.mail : contact@editionschaaraoui.com
www.editionschaaraoui.com

Distribution en France : ALLANES NEGOCE
Tél. : 06 26 38 92 80 / 06 67 91 98 00

© 2009 Les Editions Chaaraoui

Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit, y compris des systèmes de stockage d'informations ou de recherches documentaires, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.

Pastillas et bricks I
Dépôt légal : 2009MO0695
ISBN : 9954-1-3108-6

Pastillas et Bricks



Préparation des feuilles de pastilla sur une poêle antiadhésive

Mixer 200 g de farine avec une pincée de sel et 3 grands verres d'eau froide (60 cl) jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide. La verser dans un récipient et laisser reposer environ 5 mn.

Placer la poêle antiadhésive dans un bain-marie sur un feu moyen (la vapeur d'eau ne doit pas s'échapper des bords de la casserole). A l'aide d'un pinceau, badigeonner le fond de la poêle avec la pâte jusqu'à l'obtention d'une mince pellicule blanche.

Laisser cuire entre 50 et 55 secondes. Décoller les bords de la feuille pour l'enlever facilement et la déposer sur un linge propre. Enduire la surface immédiatement d'huile afin qu'elles ne collent pas les unes aux autres. Recommencer la même opération jusqu'à épuisement de la pâte.



Préparation des feuilles de pastilla sur un plateau en cuivre

Dans un large récipient en verre, mélanger 1 kg de farine avec 1/2 c.à.c. de sel et 75 cl d'eau froide. Bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte molle et élastique. Laisser reposer 10 mn. environ.

Sur un feu doux, placer à l'envers un plateau en cuivre sur un four spécial (voir photo). Mouiller la main et prendre une poignée de pâte. Appliquer sur toute la surface du plateau chaud en levant et baissant la main de façon à laisser une mince pellicule blanche.

Décoller les bords de la feuille pour l'enlever facilement et enduire sa surface immédiatement d'huile afin qu'elles ne collent pas les unes aux autres. Recommencer la même opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Pour obtenir des feuilles de pastilla de format petit, appliquer la pâte juste au milieu du plateau (voir photo) en suivant les mêmes étapes citées plus haut.



Conseils Pratiques

- * La préparation de la feuille de pastilla demande un bon tour de main.
- * La réussite de la feuille de pastilla dépend du plateau en cuivre utilisé. Ne pas le laver après l'utilisation mais juste l'essuyer et le couvrir jusqu'à la prochaine préparation.
- * Ne pas trop chauffer le plateau en cuivre.
- * Mouiller les mains de temps à autre pour éviter une éventuelle brûlure et aussi pour que la pâte ne devienne trop fluide, ce qui formera des feuilles épaisses.
- * Mélanger la pâte de temps à autre pour éviter la formation d'une croûte à la surface.
- * Les feuilles de pastilla doivent avoir une couleur blanche voire transparente et non dorée.
- * Enduire chaque feuille de pastilla d'huile pour qu'elle ne sèche pas puis les envelopper dans une serviette propre.
- * 1 kg de feuilles de pastilla (grand format) nous donnera environ 22 unités.
- * 1 kg de feuilles de pastilla (petit format) nous donnera environ 52 unités.

Au moment de plier les feuilletés sur la farce, on peut souder la fin de la feuille avec l'œuf battu ou avec la farine diluée dans l'eau. Sinon, il faut déposer le côté de l'extrémité de la feuille en premier, pour que celui-ci colle avec le reste de la feuille et ainsi éviter l'échappement de la farce au cours de la cuisson.

Bien enduire les feuilles de pastilla de beurre fondu pour qu'elles deviennent croustillantes et dorées après cuisson.

Pour conserver les feuilletés au congélateur, il vaut mieux envelopper chaque unité à part avec un film alimentaire. Ainsi ils garderont leur forme et ne colleront plus les unes aux autres.

Les recettes de ce livre peuvent être préparées à l'avance et conservées au congélateur enveloppées de film alimentaire et dans une boîte fermée hermétiquement. Le temps de congélation ne doit pas dépasser 2 mois.



Mhenchats de viande hachée de bœuf et de poulet

- 750 g de feuilles de pastilla
(bricks) petit format
- 75 g de beurre fondu
- 1 œuf battu
- de l'huile pour friture

La farce :

- 250 g de viande hachée de bœuf
(sans épices)
- 250 g de poulet haché
(sans épices)

- ½ oignon émincé
- 1 poireau émincé
- 1 c.à.s. de céleri haché
- 1 c.à.s. de persil haché
- 2 œufs
- ½ c.à.c. de gingembre moulu
- ¼ de c.à.c. de cannelle moulue
- du sel et du poivre
- 2 c.à.s. de sauce soja

Garniture :

- des feuilles de persil

50 unités



Préparation :

Dans un récipient, mélanger les deux viandes hachées, ajouter l'oignon, le poireau, le céleri, le persil et les œufs. Epicer de gingembre, cannelle, poivre et sel. Arroser de sauce soja et mélanger le tout.



Pour confectionner les petites mhenchats, diviser la feuille de pastilla en deux et l'enduire de beurre fondu. Etaler 1 c.à.s. de farce dans le sens de la longueur sans arriver aux bords.



Rouler la feuille sur la farce de façon à obtenir un bâtonnet puis le serpenter. Le fixer avec un pique en bois. Disposer sur une plaque beurrée et enduire la surface des feuilletés d'œuf battu. Cuire dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à dorure (environ 25 mn.). Les servir chauds ou tièdes garnis de feuilles de persil.



Pour confectionner les mini cigares, diviser la feuille de pastilla en deux et l'enduire de beurre fondu. Déposer 1 c.à.s. de farce sur la feuille et rabattre les deux côtés de la feuille sur la farce de façon à obtenir une bande rectangulaire. Enrouler sous forme de mini cigare.



Disposer sur une plaque beurrée et faire cuire au four ou les frire dans un bain d'huile brûlant (voir conseil de friture page 3). Les égoutter sur du papier absorbant puis les garnir de feuilles de persil. Servir chaud.

feuilletés à la viande hachée et au fromage

- 750 g de feuilles de pastilla (bricks) petit format
- 75 g de beurre fondu
- de l'huile pour friture

La farce :

- 3 c.à.s. d'huile
- 1 oignon émincé
- 500 g de viande hachée de bœuf sans épices
- 1 c.à.s. de persil haché

- 1 c.à.s. de menthe hachée
- ½ c.à.c. de gingembre moulu
- ½ c.à.c. de cumin
- du sel et du poivre
- 2 œufs

- 250 g de Gruyère découpé en petites longueurs

Garniture :

- 50 g de fromage râpé
- 1 c.à.s de persil haché

30 unités



Préparation :

Faire revenir l'oignon dans un peu d'huile, ajouter la viande hachée, le persil et la menthe hachée puis assaisonner de gingembre, de cumin, de sel et de poivre. Remuer avec une spatule en bois pour émietter la viande hachée.



Ajouter les œufs, mélanger le tout et retirer du feu. Réserver jusqu'à refroidissement.



Étaler la feuille de pastilla et la badigeonner avec du beurre fondu. Déposer 1 c.à.s. de farce en bas de la feuille et mettre au dessus 1 morceau de fromage. Rabattre les deux côtés vers le milieu en sorte de former un rectangle. Rouler la feuille sur la farce pour obtenir un bâtonnet. Continuer ainsi jusqu'à épuisement de la farce.



Faire frire les cigares dans un bain d'huile brûlant (poser l'extrémité de la feuille en premier pour permettre une bonne soudure) et les dorer de tous les côtés. Les égoutter sur du papier absorbant, parsemer de fromage râpé et de persil haché. Les disposer dans des caissettes en papier et servir chaud.

On peut aussi les disposer dans une plaque huilée ou beurrée et les faire cuire dans un four préchauffé au lieu de les frire.

Feuilletés à la cervelle

- 500 g de feuilles de pastilla (bricks) petit format
- 50 g de beurre fondu

La farce :

- 4 cervelles de mouton
- 1 c.à.c. de coriandre hachée
- 1 c.à.c. de persil haché
- 3 gousses d'ail écrasées
- 1/4 de c.à.c. de sel
- 1/2 c.à.c. de cumin
- 1/2 c.à.c. de piment doux
- 1 c.à.s. de jus de citron
- 2 c.à.s. d'huile
- 1/2 petit verre d'eau

Garniture :

- du ketchup

20 unités



Préparation :

Laver les cervelles, les pocher 5 mn. dans de l'eau bouillante et les égoutter. Retirer la peau et les filaments puis les mettre dans une marmite. Ajouter le persil, la coriandre, l'ail, le sel, le cumin, le piment doux, le jus de citron, l'huile et l'eau. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à cuisson des cervelles.

Disposer le contenu dans une assiette et découper les cervelles en petits morceaux.



Diviser chaque feuille de pastilla en deux et badigeonner de beurre fondu. Disposer 1 c.à.s. de farce en bas de chaque feuille puis rabattre les deux côtés vers le milieu afin de former un rectangle. Rouler la feuille sur la farce pour obtenir un mini cigare. Continuer ainsi jusqu'à épuisement de la farce.



Disposer les feuilletés sur une plaque huilée et les faire cuire dans un four préchauffé (180°C) jusqu'à dorure. Servir les cigares garnis de ketchup. On peut aussi les faire frire dans un bain d'huile brûlant.

Nems au foie

- 500 g de feuilles de pastilla (bricks) petit format
- 75 g de beurre fondu
- 250 g de tranches de foie de boeuf
- 1 sachet de vermicelle chinois (100 g)
- 2 c.à.s. d'olives vertes découpées
- 1 c.à.s. d'écorces de citron confit découpées en petits dés
- ½ c.à.c. de piment de Cayenne

La charmoula :

- 2 c.à.s. de persil et de coriandre hachés
- 1 c.à.c. de piment doux
- du sel selon le goût
- 1 c.à.c. de cumin

- 4 gousses d'ail écrasées
- 4 c.à.s. d'huile d'olive
- 4 c.à.s. de jus de citron

Friture :

- 2 œufs battus
- 5 c.à.s. de chapelure
- de l'huile de friture

Garniture :

- 80 g de fromage râpé
- 1 c.à.s. de mayonnaise
- 1 c.à.s. de ketchup
- de la laitue

20 unités

Préparation :

La charmoula : dans un récipient, mélanger le persil, la coriandre, le piment doux, le sel, le cumin, l'ail, l'huile d'olive et le jus de citron.



Assaisonner les tranches de foie avec 2 c.à.s. de charmoula et les faire frire dans un peu d'huile. Les égoutter et les découper en petits morceaux.



Faire ramollir le vermicelle chinois dans de l'eau chaude. Egoutter et découper en petites longueurs. Les mettre dans un récipient, ajouter les morceaux de foie, les olives, le citron confit, le reste de la charmoula et le piment de Cayenne. Mélanger le tout.



Etaler la feuille de pastilla et badigeonner avec du beurre fondu. Disposer 1 et ½ c.à.s. de farce en bas de la feuille et rabattre les deux côtés vers le milieu afin de former un rectangle. Rouler la feuille sur la farce pour obtenir un bâtonnet. Continuer ainsi jusqu'à épuisement de la farce.



Plonger les nems dans l'œuf battu, les enrober de chapelure et les faire frire dans un bain d'huile brûlant. Les égoutter sur du papier absorbant. Parsemer de fromage râpé sur les extrémités des nems puis les servir, sur un lit de laitue, garnis de mayonnaise et de ketchup.



Feuilletés aux pommes de terre et au thon

- 250 g de feuilles de pastilla
- 140 g de thon en conserve égoutté
- (bricks) grand format
- 1 c.à.s. de persil haché
- 25 g de beurre fondu
- 1 c.à.s. de câpres
- de l'huile pour friture
- du sel et du poivre

La farce :

- 2 grosses pommes de terre
- 1 échalote émincée

Garniture :

- de la ciboulette
- de la mayonnaise

20 unités



Préparation :

Laver les pommes de terre et les cuire dans de l'eau salée. Les peler et les écraser à l'aide d'une fourchette.



Dans un récipient, mettre la purée de pommes de terre avec l'échalote, le thon, le persil haché et le câpre. Assaisonner de sel et de poivre puis mélanger le tout.



Découper chaque feuille de pastilla en quatre morceaux et les badigeonner de beurre fondu. Déposer 1 c.à.c. de farce sur chaque quart de feuille et rabattre les deux côtés vers le milieu en sorte de former un rectangle.



Rouler la feuille sur la farce puis l'aplatir légèrement pour obtenir un rectangle (voir photo). Continuer ainsi jusqu'à épuisement de la farce.



Frire les feuilletés dans un bain d'huile brûlant et les dorer des deux côtés. Les égoutter puis les garnir avec de la ciboulette et un peu de mayonnaise. On peut aussi les disposer sur une plaque huilée ou beurrée et les faire cuire dans un four préchauffé à (180°C) jusqu'à dorure.

Mini pastillas aux saucisses

- 250 g de saucisses
- 250 g de feuilles de pastilla
(bricks) petit format
- 60 g de beurre fondu

Garniture :

- des olives noires

8 unités



Vider les saucisses, mettre la chair dans un récipient et placer au frais. Dans un autre récipient et à l'aide de ciseaux, découper les feuilles de pastilla en fines lanières. Les tremper dans 40 g de beurre fondu puis les détacher. Réserver le reste du beurre.

Tapiser les moules à tartelette avec la moitié des lanières de feuilles puis les farcir avec 1 c.à.s. de chair de saucisse.

Recouvrir les mini pastillas avec le reste de lanières de feuilles et arroser avec du beurre fondu.

Faire cuire dans un four préchauffé à une température de 180°C pendant 30 mn. Servir chaud garnies d'olives noires dénoyautées.



Bourses à la viande hachée

- 3 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 oignon émincé
- 500 g de viande hachée de bœuf
sans épices
- du sel et du poivre
- ½ petit verre d'eau
- 1 c.à.s. de câpres
- 100 g de fromage râpé
- 2 c.à.s. de persil haché
- 500 g de feuilles de pastilla
(bricks) petit format
- 50 g de beurre fondu

20 unités



Sur feu doux, faire revenir l'oignon et la viande hachée dans de l'huile. Saler, poivrer et remuer avec une spatule en bois pour éviter la formation de grumeaux. Ajouter l'eau et laisser cuire jusqu'à son évaporation. Réserver jusqu'à refroidissement.

Passer la viande hachée dans un mixeur et transférer dans un récipient. Ajouter le câpre, le fromage râpé et le persil haché. Mélanger le tout.

Étaler la feuille de pastilla et la badigeonner avec du beurre fondu. Disposer au milieu 2 c.à.s. de farce et plier la feuille en bourse. La souder avec un pique en bois. On peut découper l'excès de feuille à l'aide de ciseaux.

Dans une plaque huilée, disposer les bourses et les enduire de beurre fondu. Les faire cuire dans un four préchauffé à 200°C environ 15 mn. jusqu'à dorure. Servir chaud.



Roulades aux poissons



- 1 gros oignon émincé
- 2 c.à.s. d'huile
- ½ cube de bouillon de poisson
- 1 carotte
- 1 navet
- 1 courgette
- du sel et du poivre
- ½ c.à.c. de gingembre moulu
- 1 c.à.s. de crème fraîche
- 2 c.à.s. de sauce de soja
- ½ petit verre d'eau
- 1 c.à.c. de persil haché
- 1 kg de filets de sole
- 750 g de feuilles de pastilla (bricks) petit format
- 75 g de beurre fondu
- de la ciboulette

40 unités

Préparation :

Sur feu moyen, faire revenir l'oignon dans un peu d'huile et ajouter le cube de bouillon de poisson.



Râper la carotte, le navet et la courgette. Les ajouter à l'oignon puis assaisonner de sel, de poivre et de gingembre. Verser la crème fraîche, la sauce soja et l'eau. Remuer jusqu'à cuisson des légumes (ne pas laisser ceci trop ramollir pour en préserver la saveur et les fibres), saupoudrer de persil haché.



Etaler les filets de sole, déposer 1 c.à.c. de farce sur chacune puis la rouler. Couper l'excès de chair si nécessaire.



Déposer la roulade de sole en bas de la feuille de pastilla, la rouler soit en forme d'un bonbon en fermant les extrémités avec des feuilles de ciboulette ou en forme de bourse. Sur une plaque à four huilée, disposer les feuilletés, les badigeonner de beurre fondu et les faire cuire dans un four préchauffé jusqu'à dorure (entre 20 mn. et 25 mn.).



Bâtonnets aux légumes

- 2 carottes
- 1 navet
- 100 g de choux
- 2 poireaux
- 2 courgettes
- 50 g de beurre
- ½ c.à.c. de cardamome moulue
- du sel et du poivre
- ½ c.à.c. de gingembre moulu
- 1 c.à.c. de persil haché
- 1 c.à.c. de coriandre hachée
- 50 g de champignons découpés en morceaux
- 50 g de germes de soja
- 1 c.à.s. de sauce soja
- 1 œuf
- 500 g de feuilles de pastilla (bricks) petit format
- 75 g de beurre fondu
- de l'huile pour friture

20 unités



Préparation :

Découper les carottes, le navet, les choux, les poireaux et les courgettes en fines lamelles. Les faire revenir sur feu moyen avec un peu de beurre et assaisonner de cardamome, de sel, de poivre et de gingembre. Remuer de temps à autre jusqu'à cuisson des légumes (ne pas laisser ceci trop ramollir pour en préserver la saveur et les fibres) et saupoudrer de persil et de coriandre hachés.

Ajouter les morceaux de champignons et les germes de soja puis remuer pendant 5 mn.



Retirer les légumes de la poêle et réserver jusqu'à refroidissement. Remettre la même poêle sur le feu et verser la sauce soja et l'œuf tout en remuant. Ajouter au mélange de légumes et remuer le tout.



Etaler la feuille de pastilla, la badigeonner de beurre fondu puis disposer 1 c.à.s. de farce au milieu. Rabattre les deux côtés de la feuille vers le milieu et rouler sur la farce pour obtenir la forme d'un bâtonnet. Terminer ainsi jusqu'à épuisement de la farce.



Faire frire les bâtonnets dans un bain d'huile brûlant jusqu'à dorure et les égoutter. On peut aussi les disposer sur une plaque huilée ou beurrée et les faire cuire dans un four préchauffé à (180°C) jusqu'à dorure.

Salés au thon

- 250 g de feuilles de pastilla (bricks) petit format
- 25 g de beurre fondu
- 100 g de fromage râpé

La farce :

- 2 oignons
- 2 c.à.s. d'huile
- du sel et du poivre
- 2 boîtes de thon (75 g x 2)
- 1 petit bol d'olives noires dénoyautées et découpées
- 1 œuf

10 unités



La farce : Découper l'oignon en petits morceaux et les poêler dans de l'huile. Saler et poivrer. Ajouter le thon égoutté et les morceaux d'olives puis l'œuf. Remuer le tout environ 3 mn.



Etendre la feuille de pastilla et la badigeonner de beurre fondu. Déposer 1 c.à.s. de farce au milieu et saupoudrer de fromage râpé. Rabattre les deux côtés de la feuille vers le milieu et la plier pour obtenir un rectangle.



Sur une plaque huilée, disposer les rectangles de thon, les enduire de beurre fondu et les parsemer de fromage râpé. Cuire dans un four préchauffé jusqu'à dorure. Servir chaud.

Briouats à la dinde hachée

- 1 petit oignon émincé
- 1 c.à.s. d'huile
- 500 g de dinde hachée
- du sel et du poivre
- 1 c.à.s. de persil haché
- 1 c.à.s. de menthe fraîche hachée
- 2 œufs
- un peu de noix de muscade râpée
- 500 g de feuilles de pastilla (bricks) petit format
- 50 g de beurre fondu
- de l'huile pour friture

20 unités



Faire revenir l'oignon dans un peu d'huile, ajouter la dinde hachée puis saler et poivrer. Remuer avec une spatule en bois, pour éviter la formation de grumeaux, jusqu'à cuisson de la viande hachée. Verser le mélange dans un récipient, ajouter le persil et la menthe hachés, les œufs et la noix de muscade râpée. Mélanger le tout.



Etendre la feuille de pastilla et la badigeonner de beurre fondu. Déposer environ 1 c.à.s et ½ de farce sur le bas de la feuille (sans arriver aux bords). Rabattre les deux côtés de la feuille vers le milieu et plier en forme de triangle en procédant de droite à gauche puis de gauche à droite.



Faire dorer les briouats des deux côtés dans un bain d'huile brûlant ou les faire cuire dans un four préchauffé. Servir chaud.

Bricks à la viande hachée

- 1 oignon émincé
- 300 g de viande hachée de bœuf sans épices
- 1 c.à.s. d'huile
- du sel et du poivre
- ½ petit verre d'eau
- 1 c.à.s. de persil haché
- 1 c.à.s. de câpres
- 300 g de feuilles de pastilla (bricks) petit format
- 15 œufs
- de l'huile pour friture

15 unités



Préparation :

Chauffer un peu d'huile dans une marmite sur feu doux et faire revenir l'oignon et la viande hachée. Saler et poivrer puis remuer avec une spatule en bois pour éviter la formation de grumeaux. Ajouter l'eau et laisser cuire jusqu'à son évaporation. Réserver jusqu'à refroidissement.



Mixer le mélange puis le remettre dans la marmite, ajouter le persil haché et remuer un peu.



Plier chaque côté de la feuille de pastilla de sorte à former un carré.



Déposer 1 c.à.s. et ½ de farce avec un peu de câpres sur l'angle de la feuille et creuser un puits au centre.



Casser un œuf au milieu du puits en retirant l'excès de blanc (pour éviter son échappement au moment de la friture). Saupoudrer l'œuf d'un peu de sel et de poivre puis plier la feuille en deux sous forme de triangle.



Faire frire les bricks soigneusement dans un bain d'huile chaud. A l'aide d'une cuillère, appuyer sur les bords de bricks afin d'en assurer une bonne soudure. Arroser d'huile chaude la surface des bricks et les retourner pour les dorer de l'autre côté. Egoutter sur du papier absorbant et servir chaud.



Mini pastilla aux épinards et à la viande hachée

- 500 g de feuilles de pastilla (bricks) petit format
- 50 g de beurre fondu
- 100 g de dinde fumée
- 100 g de fromage râpé
- 2 œufs battus avec 1 c.à.s. de persil haché

La farce des épinards :

- 1 botte d'épinards
- 2 c.à.s. d'huile
- 1 oignon découpé en dés

- du sel et du poivre
- un peu de noix de muscade râpée
- ½ pot de crème fraîche (100 g)

La farce de viande hachée :

- 1 c.à.s. d'huile
- 1 oignon découpé en dés
- 500 g de viande hachée de boeuf
- 1 petit bol de mie de pain trempée dans ½ petit verre de lait
- 1 c.à.s. de persil haché
- du sel et du poivre

10 unités



Préparation :

La farce des épinards : laver, égoutter les épinards et les découper. Faire revenir l'oignon dans un peu d'huile puis ajouter les épinards et remuer jusqu'à cuisson. Saupoudrer de sel, de poivre et de noix de muscade râpée.



Verser la crème fraîche, mélanger le tout jusqu'à homogénéisation. Réserver jusqu'à refroidissement.



La farce de viande hachée : faire revenir l'oignon dans un peu d'huile, ajouter la viande hachée, la mie de pain, le persil haché puis saupoudrer de sel et de poivre. Remuer avec une spatule en bois pour éviter la formation de grumeaux. Réserver jusqu'à refroidissement.



Huiler un petit récipient rectangulaire, le tapisser d'une feuille de pastilla et laisser déborder les côtés de la feuille. Déposer 2 c.à.s. de farce de viande hachée puis une tranche de dinde fumée et étaler 1 c.à.s. et ½ de farce d'épinards.



Parsemer de fromage râpé. Rabattre les quatre côtés de la feuille vers le milieu et plier sous forme d'un petit rectangle.



Renverser la mini pastilla sur une plaque huilée et terminer ainsi jusqu'à épuisement de la farce. Enduire les mini pastillas du mélange d'œuf et de persil puis les faire cuire dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à dorure pendant 20 à 25 mn.



Mini pastilla au poulet

- 750 g de feuilles de pastilla (bricks) petit format
- 75 g de beurre fondu
- 1 jaune d'œuf
- un peu de safran colorant
- Quelques pistils de safran pur
- 1 litre d'eau
- 8 œufs
- 1 bouquet de persil haché
- 200 g d'amandes
- 100 g de sucre semoule
- 1 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger

La farce :

- 1 poulet d' 1,5 kg
- 3 oignons moyens découpés en dés
- 4 c.à.s. d'huile
- du sel selon le goût
- ½ c.à.c. de poivre
- ½ c.à.c. de gingembre moulu
- 1 c.à.c. de cannelle moulue

Garniture :

- 3 c.à.s. de miel
- 100 g d'amandes pochées, mondées, frites et concassées

8 à 10 pastilla

Faire revenir le poulet et les oignons dans un peu d'huile. Assaisonner de sel, de poivre, de gingembre, de cannelle, de safran colorant et de quelques pistils de safran pur. Mouiller d'eau et laisser cuire 40 mn. sur feu moyen. Retirer le poulet, le désosser et l'émietter.



Garder la marmite sur le feu, ajouter les œufs un par un en remuant continuellement. Pocher et monder les amandes, les égoutter sur du papier absorbant et les faire frire. Les concasser et les mélanger avec le sucre semoule, la cannelle moulue et l'eau de fleurs d'oranger.



Badigeonner d'huile un petit moule circulaire allant au four, étendre 2 feuilles de pastilla en laissant le bord dépasser la plaque. Les enduire de beurre fondu. Farcir avec un peu du mélange d'œufs comme première couche puis un peu de poulet émietté en seconde et saupoudrer d'amandes. Rabattre le bord des feuilles sur la farce.



Badigeonner un autre moule de beurre fondu (de la même dimension que le premier) et étendre une feuille de pastilla au milieu.



Renverser par-dessus la pastilla farcie.



Badigeonner la surface de pastilla de beurre fondu. Terminer ainsi jusqu'à épuisement de la farce. Faire cuire les pastillas dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à dorure environ 30 mn. Au moment de servir, les garnir de miel et saupoudrer d'amandes concassées.



Couronne feuilletée aux deux viandes

- 500 g de feuilles de pastilla (bricks) grand format
- 150 g de fromage râpé
- 50 g de beurre fondu

Farce de viande de bœuf :

- 250 g de viande hachée de bœuf sans épices
- ½ oignon râpé
- 1 c.à.c. de coriandre hachée
- 1 c.à.c. de persil haché
- 1 œuf
- du sel et du poivre
- ½ c.à.c. de cumin
- ½ c.à.c. de piment doux
- 3 c.à.s. de chapelure

Farce de viande de dinde :

- 250 g de dinde hachée sans épices
- 1 gousse d'ail écrasée
- ½ oignon râpé
- 1 c.à.c. de coriandre hachée
- 1 c.à.c. de persil haché
- du sel et du poivre
- ½ c.à.c. de poudre de macis
- 1 petit bol de mie de pain trempée dans du lait

Garniture :

- 30 g de fromage râpé
- du ketchup

de 4 à 6 personnes



Préparation :

Dans un récipient, mettre la viande hachée de bœuf, l'oignon râpé, le persil et la coriandre hachés, l'œuf, le sel, le poivre, le cumin le piment doux et la chapelure. Mélanger le tout jusqu'à homogénéisation.



Dans un autre récipient, mélanger la dinde hachée avec la gousse d'ail hachée, l'oignon râpé, le persil et la coriandre hachés, le sel, le poivre, la poudre de macis et la mie de pain trempée dans du lait.



Huiler un moule à cake, étendre les feuilles de pastilla en les chevauchant, celles-ci doivent dépasser le bord du moule.



Tapisser l'intérieur avec la farce de viande hachée de bœuf et parsemer de fromage râpé.



Étaler le mélange de dinde hachée comme seconde couche.



Rabattre le bord des feuilles sur la farce et badigeonner avec du beurre fondu. Faire cuire dans un four préchauffé à (200°C) environ 30 mn. jusqu'à dorure. Au moment de servir, démouler la couronne dans un plat de service et parsemer de fromage râpé et de ketchup.



Pastilla damier au poisson

- 40 g de beurre fondu
- 500 g de feuilles de pastilla (bricks)
grand format

La farce :

- 2 c.à.s. de beurre
- 3 gousses d'ail écrasées
- 500 g de calamars découpés en morceaux
- 500 g de crevettes décortiquées
- 500 g de chair de lotte ou d'un autre
poisson sans arêtes
- du sel et du poivre
- 1 c.à.c. de piment de Cayenne
- 2 c.à.s. d'huile d'olive
- 2 c.à.s. de jus de citron
- 20 g de champignons noirs
- 2 c.à.s. de citron confit découpé en
petits dés
- ½ poivron jaune découpé en dés
- ½ poivron rouge découpé en dés
- 2 c.à.s. de persil haché
- 1 c.à.s. de coriandre hachée
- 200 g de fromage râpé
- sauce béchamel (voir page 34-37)
- 1 œuf battu

Garniture :

- 4 crevettes frites

6 à 8 personnes



Dans une poêle sur feu doux, faire revenir dans du beurre l'ail haché et les morceaux de calamars puis ajouter les crevettes et la chair de poisson.



Saupoudrer de sel, de poivre et de piment de Cayenne. Arroser d'huile d'olive et de jus de citron puis remuer délicatement jusqu'à cuisson.



Faire ramollir les champignons noirs dans de l'eau chaude, les rincer puis les découper en petits morceaux. Les ajouter au poisson avec les morceaux de citron confit, les deux poivrons et remuer délicatement.



Verser le contenu de la poêle dans un récipient, ajouter le persil et la coriandre hachés, le fromage râpé et la sauce béchamel (voir page 37). Remuer délicatement jusqu'à homogénéisation de tous ces ingrédients.



Huiler un moule à gratin de forme rectangulaire (23 x 35 cm) et étendre 8 feuilles de pastilla en les chevauchant. Celles-ci doivent dépasser le bord de la plaque. Disposer la farce au milieu et bien l'étaler.



Rabattre le bord des feuilles sur la farce, poser une autre feuille sur la pastilla puis l'enduire de beurre fondu.



Découper quelques feuilles de pastilla en bandelettes d'environ 4 cm de largeur.



Pour obtenir la forme d'un damier, disposer 9 bandelettes sur la largeur de la pastilla. Soulever une bandelette sur deux à l'extérieur de la plaque (voir photo 8). C'est-à-dire, relever les numéros 2, 4, 6 et 8.



Prendre une bandelette, la déposer en longueur et remettre les bandelettes à leurs places. Répéter cette opération avec les numéros 1, 3, 5, 7 et 9. Déposer une autre bandelette en longueur et remettre les autres à leurs places. Répéter la même opération en alternant les bandelettes jusqu'à l'obtention d'une pastilla en forme d'un damier.



Rabattre délicatement le bord des feuilles de la pastilla à l'intérieur. Badigeonner de jaune d'œuf battu et faire cuire dans un four préchauffé à 200°C environ 30 mn. jusqu'à dorure.



Servir la pastilla garnie de crevettes sautées.

Pastilla aux poissons et aux épinards

- 500 g de feuilles de pastilla (bricks)
grand format

- 50 g de beurre fondu

La Farce :

- 1,5 kg de crevettes

- 2 c.à.c. de beurre fondu

- 2 feuilles de laurier

- 750 g de calamars nettoyés

- 1 sachet de vermicelle chinois (100 g)

- 750 g de poissons à chair blanche

- 1 boîte de champignons de Paris (150 g)

- 2 c.à.s. d'huile d'olive

- 1 c.à.s. de coriandre hachée

- 2 c.à.s. de persil haché

- 1 citron confit et découpé en petits
morceaux

- 1/2 c.à.c. de cumin

- 1 c.à.c. de piment doux

- du sel et du poivre

- 3 gousses d'ail écrasées

- 1 c.à.c. de piment de Cayenne

- 1 botte d'épinards

- 150 g de fromage râpé

La sauce béchamel :

- 1 c.à.s. de beurre

- 1 c.à.s. de farine

- 1/4 de litre de lait

- du sel et du poivre blanc

- une pincée de noix de muscade râpée

Garniture :

- 250 g de crevettes sautées dans du

beurre

- des tranches de citron



10 à 12 personnes



Préparation :

Décortiquer les crevettes, les saler et les poêler dans 1 c.à.s. de beurre. Laisser évaporer le jus, retirer du feu et réserver.

Dans une marmite sur feu doux, ébouillanter les calamars dans de l'eau salée avec une feuille de laurier pendant 5 mn. Les égoutter et les découper en rondelles.

Faire ramollir le vermicelle chinois quelques minutes dans l'eau chaude. L'égoutter et le découper en morceaux.

Découper le poisson à chair blanche en morceaux, le saler et le cuire à la vapeur. Retirer du feu après cuisson et réserver.



Chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle sur feu moyen et y faire mélanger : les crevettes, les calamars et les champignons. Ajouter la coriandre, le persil, le vermicelle chinois, le citron confit, le cumin, les deux piments, le sel et l'ail. Remuer délicatement pendant 5 mn. Retirer du feu et réserver jusqu'à refroidissement.



Beurrer un moule à gratin de forme carré puis étendre 8 feuilles de pastilla en les chevauchant et laissant dépasser le bord des feuilles en dehors du moule. Etaler la farce soigneusement sur toute la surface.



Ajouter le poisson à la chair blanche après avoir retiré les arêtes.



Rincer les épinards, les égoutter et les découper. Les poêler avec 1 c.à.c. de beurre puis assaisonner de sel et de poivre. Remuer jusqu'à l'évaporation du jus et disposer dans le moule en troisième couche.



Sauce béchamel : faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux. Ajouter la farine et remuer avec une spatule en bois pendant 2 mn. Verser le lait sans cesser de remuer. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée et continuer à remuer jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Retirer du feu.



Napper les épinards avec la sauce béchamel et saupoudrer de fromage râpé.



Rabattre le bord des feuilles sur la farce et badigeonner avec du beurre fondu. Poser une autre feuille sur la pastilla pour souder et cacher les plis. Badigeonner encore avec du beurre fondu.



Découper à l'aide d'une paire de ciseaux quelques feuilles de pastilla en fines lanières.



Les tremper dans du beurre fondu et les disposer sur la pastilla comme garniture. Faire cuire dans un four préchauffé à 200°C environ 30 mn. jusqu'à dorure. Garnir avec quelques crevettes. Servir chaud accompagné de tranches de citron.



Pastilla frisée

- 500 g de feuilles de pastilla (bricks)
grand format
- 100 g de beurre fondu

La farce :

- 750 g de crevettes décortiquées
- 3 c.à.s. de beurre
- du sel et du poivre
- 750 g de calamars nettoyés
- 2 feuilles de laurier
- 750 g de poisson à chair blanche
- 20 g de champignons noirs
- 1 sachet de vermicelle chinois (100 g)
- 2 c.à.s. de persil haché
- 1 c.à.c. de piment de Cayenne
- 2 c.à.s. de citron confit découpé en dés
- 4 c.à.s. de sauce soja
- 4 c.à.s. de crème fraîche
- 150 g de fromage râpé

Garniture :

- quelques crevettes sautées

10 à 12 personnes

Préparation :

Faire poêler 3 à 4 mn. les crevettes dans 1 c.à.s. de beurre, assaisonner de sel et de poivre. Retirer du feu et réserver.

Ebouillanter les calamars dans de l'eau salée avec les feuilles de laurier, les égoutter et les découper. Découper également la chair du poisson en morceaux réguliers, les saler et les faire cuire à la vapeur dans une passoire ou dans un cuit vapeur. Réserver.



Faire ramollir les champignons noirs dans l'eau chaude, les rincer puis les découper en petits morceaux. Réserver.

Dans un autre récipient, faire ramollir également le vermicelle chinois dans l'eau chaude. Laisser refroidir, égoutter et découper en morceaux. Réserver.

Faire fondre 2 c.à.s. de beurre, dans une grande poêle, sur feu moyen et y mélanger délicatement les ingrédients suivants : le poisson blanc, les crevettes, le calamar, le persil, le champignon noir, le vermicelle chinois, le piment de Cayenne, le citron confit, la sauce soja, le sel et le poivre. Ajouter la crème fraîche et remuer délicatement.



Incorporer la moitié du fromage râpé, retirer du feu et laisser refroidir.



Découper les feuilles de pastilla en fines et longues lanières.



Les détacher à la main et les arroser avec le $\frac{3}{4}$ de beurre fondu. Réserver le reste du beurre.



Badigeonner une plaque de four circulaire de beurre fondu, étaler la moitié des lanières de feuilles de pastilla.



Disposer la farce de la pastilla et bien l'étaler à l'aide d'une cuillère



Parsemer avec l'autre moitié du fromage râpé.



Recouvrir avec le reste des lanières de feuilles de pastilla. Arroser du reste de beurre fondu et faire cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 30 mn. Servir la pastilla chaude garnie de crevettes sautées.



Pastilla feuilletée aux poissons

- du papier rigide (chemise)
- 1 kg de pâte feuilletée
- 1 œuf battu

La farce :

- 100 g de vermicelle chinois
- 1 c.à.s. de beurre
- 2 poireaux émincés
- 500 g de calamars découpés en morceaux
- 500 g de crevettes décortiquées
- 500 g de poisson à chair blanche en morceaux

- 1 boîte de champignons de Paris en morceaux (150 g)
- du sel et du poivre
- 2 c.à.s. de persil haché
- 1 carotte râpée
- 2 c.à.s. de sauce tabasco
- 4 c.à.s. de sauce soja

Garniture :

- 1 citron
- des feuilles de persil
- des olives noires

6 à 8 personnes

Faire ramollir le vermicelle chinois dans l'eau chaude, laisser refroidir, égoutter et découper en morceaux. Réserver.

Dans une grande poêle sur feu doux, faire revenir les poireaux dans 1 c.à.s. de beurre. Ajouter les calamars, les crevettes, les morceaux de poisson et les champignons. Saupoudrer de sel et de poivre puis remuer délicatement.

Ajouter le persil haché, le vermicelle chinois, la carotte râpée, le tabasco, la sauce soja, le sel et le poivre. Remuer délicatement jusqu'à homogénéisation des ingrédients. Retirer du feu et réserver jusqu'à refroidissement.



Plier la chemise en papier rigide en deux et dessiner un demi poisson. A l'aide de ciseaux, couper le demi-poisson et ouvrir le pli pour obtenir le gabarit d'un poisson entier. Il ne faut pas qu'il dépasse la plaque du four. Sur un plan fariné, abaisser la moitié de la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et déposer dessus le poisson en papier. Couper la pâte tout autour à l'aide d'une roulette.



Couper, également de longues bandelettes de pâte d'1 cm de largeur à poser sur les bordures du poisson afin d'éviter l'échappement de la farce. Humecter les bordures d'œuf battu et coller les bandelettes de pâte au dessus.



Etaler la farce au milieu sans arriver aux bordures. Humecter ces dernières avec l'œuf battu. Abaisser l'autre moitié de la pâte (la même méthode que l'image 2) et couvrir la farce.



Déposer deux bandelettes sur le poisson : un pour séparer la tête et l'autre la queue puis tracer des lignes sur la queue. A l'aide de ciseaux, inciser légèrement la pâte pour obtenir une forme d'écaillés. Badigeonner le tout avec l'œuf battu puis faire cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 25 à 30 mn. Servir chaud garni de lamelles de citron, de persil et d'une olive noire sur l'œil.



M'hansha salée aux légumes et poissons

- 750 g de feuilles de pastilla (bricks) grand format
- 100 g de beurre fondu
- 1 œuf battu

Farce de légumes :

- 1 carotte râpée
- 1 courgette râpée
- 1 navet râpé
- 1 petit bol de chou râpé
- 2 c.à.s. de beurre
- du sel et du poivre
- 2 c.à.s. de sauce soja

Farce d'épinards :

- 1 botte d'épinards
- 1 c.à.c. de beurre
- du sel et du poivre
- 200 g de fromage râpé

Farce de poissons :

- 1 kg de merlan
- ½ poivron rouge découpé en dés
- 2 c.à.s. d'huile
- du sel et du poivre
- 1 c.à.c. de piment doux
- ½ c.à.c. de cumin
- 2 c.à.s. de persil haché
- 1 carotte râpée

Farce de crevettes :

- 750 g de crevettes décortiquées
- 1 c.à.s. de beurre
- du sel et du poivre
- 1 c.à.s. de citron confit découpé en dés
- 1 sachet de vermicelle chinois (100 g)
- 100 g de fromage râpé

Garniture :

- 100 g de fromage râpé

10 à 12 personnes



Préparation :

Farce de légumes : dans une poêle, faire revenir dans du beurre les légumes en assaisonnant de sel et de poivre. Ajouter la sauce soja et remuer jusqu'à mi-cuisson et réserver.



Farce d'épinards : bien laver les épinards, les égoutter et les ciseler. Les poêler dans un peu de beurre. Saler et poivrer. Remuer et laisser évaporer le jus. Verser dans un récipient, ajouter le fromage râpé, mélanger le tout et réserver.



Farce de poissons : rincer le merlan et enlever les arêtes centrales. Dépouiller la chair à l'aide d'une petite cuillère et la hacher avec la main ou avec une fourchette. Faire revenir le poivron rouge dans un peu d'huile, ajouter la chair du merlan puis assaisonner de sel, de poivre, de piment doux et de cumin. Remuer légèrement puis ajouter le persil haché, la carotte râpée et laisser évaporer le jus jusqu'à cuisson du poisson. Réserver.



Farce de crevettes : dans une poêle, faire sauter les crevettes avec un peu de beurre, du sel, du poivre et le citron confit. Remuer jusqu'à cuisson et réserver.



Faire ramollir le vermicelle dans de l'eau chaude. Laisser refroidir, l'égoutter, le découper et le mettre dans un récipient. Ajouter les crevettes, le fromage râpé et mélanger le tout.



Méthode de rouler la mhencha :

1 - Badigeonner 2 feuilles de pastilla avec du beurre fondu, les étaler une sur l'autre, y disposer la farce de légumes au milieu. Rabattre le bord des feuilles sur la farce pour obtenir un cercle. Le renverser au milieu d'une grande plaque, préalablement huilée.



2 - Enduire 2 feuilles de pastilla avec du beurre fondu, les chevaucher et disposer la farce d'épinards en longueur. Enrouler pour obtenir un long bâton. Le soulever et le serpenter autour de la pastilla de légumes.



3 - Enduire 3 feuilles de pastilla avec du beurre fondu, les étaler en les chevauchant. Y disposer en longueur la farce de poisson. Enrouler les feuilles sur la farce pour obtenir un long bâton. Avec l'œuf battu, souder l'extrémité avec celle du bâton précédent. Disposer en serpentant.



4 - Enduire 5 feuilles de pastilla avec du beurre fondu, les étaler en les chevauchant. Disposer la farce de crevettes le long des feuilles. Parsemer de fromage râpé puis à l'aide d'une deuxième personne les rouler pour obtenir un long bâton. Souder les extrémités et disposer comme précédemment.



Badigeonner la m'hancha d'œuf battu, la faire cuire dans un four préchauffé à 200°C environ 30 mn. jusqu'à dorure. Servir chaud, garni de fromage râpé et de lamelles de citron confit.



Pastilla aux pigeons

- 50 g de beurre fondu
- 500 g de feuilles de pastilla (bricks) grand format
- 3 bâtonnets de cannelle
- quelques pistils de safran pur
- ½ litre d'eau

La Farce :

- 8 pigeons
- 500 g d'oignons émincés
- 50 g de beurre
- 2 c.à.s. d'huile
- du sel et du poivre
- 1 c.à.c. de gingembre moulu

- 1 petit bol de persil haché

Garniture :

- de la cannelle moulue
- du sucre glace
- 6 œufs durs de cailles écalées

6 à 8 personnes



Bien rincer les pigeons et les séparer de leurs cuisses.

Dans une marmite, faire saisir l'ensemble des pigeons avec les oignons, le beurre et l'huile. Ajouter le sel, le poivre, le gingembre, les bâtonnets de cannelle, les pistils de safran pur et l'eau. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à cuisson (environ 30 mn.).

Retirer les pigeons de la marmite, réserver les cuisses et désosser le reste. Garder la marmite toujours sur feu doux et incorporer les œufs. Ajouter le persil et remuer.

Huiler une plaque à four circulaire et étaler 6 feuilles de pastilla en les chevauchant. Elles doivent dépasser le bord de la plaque. Farcir avec le mélange d'œuf l'égaliser puis étaler la chair des pigeons.

Disposer les cuisses des pigeons en troisième couche (on peut aussi les émietter selon le goût).

Rabattre le bord des feuilles de pastilla sur la farce. Badigeonner de beurre fondu, poser une autre feuille au centre afin de souder toute la face et cacher les plis. Enduire le tout avec du beurre fondu. Prendre 6 morceaux de feuilles de pastilla, les arroser de beurre fondu et les déposer en forme de nid sur la pastilla comme garniture (voir photo).

Faire cuire dans un four préchauffé à une température de 200°C environ 30 mn. Servir la pastilla garnie de cannelle moulue, de sucre glace et d'œufs durs de caille déposés sur les nids.



Pastilla à la charcuterie

- 500 g de feuilles de pastilla (bricks) grand format
- 100 g de beurre fondu

La sauce béchamel :

- 1 c.à.s. de beurre
- 1 c.à.s. de farine
- ¼ de litre de lait
- du sel et du poivre blanc
- un peu de noix de muscade râpée

La farce :

- 750 g de charcuteries variées
- 1 boîte de champignons de Paris (100 g)
- 1 c.à.s. de persil haché
- 200 g de fromage râpé
- 1 botte d'épinard
- 1 c.à.c. de beurre
- du sel et du poivre
- 1 c.à.s. de crème fraîche

6 à 8 personnes



La sauce béchamel : faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux. Ajouter la farine et bien mélanger pendant 2 mn. Verser le lait progressivement en remuant constamment. Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade râpée. Mélanger et laisser frémir jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Retirer du feu.

Découper la charcuterie en petites lanières et les mettre dans un récipient. Ajouter la sauce béchamel, les morceaux de champignons, le persil haché et la moitié du fromage râpé. Mélanger le tout.



Laver les épinards, les égoutter, les découper et les poêler avec un peu de beurre. Saler et poivrer. Remuer et laisser évaporer le jus. Ajouter la crème fraîche, remuer encore une fois puis retirer du feu.



Huiler une plaque rectangulaire allant au four, étendre 8 feuilles de pastilla en les chevauchant. Celles-ci doivent dépasser le bord de la plaque. Tapiser l'intérieur avec le mélange de charcuterie puis étaler les épinards en deuxième couche.



Parsemer de fromage râpé.



Rabattre le bord des feuilles sur la farce et badigeonner avec du beurre fondu. Découper une feuille de pastilla en petits carrés (10 x 10 cm). Plier chaque carré en forme de fleur, les tremper dans du beurre fondu puis couvrir toute la face de la pastilla.



Faire cuire dans un four préchauffé à 200°C environ 30 mn. jusqu'à dorure. Servir chaud accompagné d'une salade de légumes.

Pastilla à la viande hachée

- 50 g de beurre fondu
- 500 g de feuilles de pastilla (bricks) grand format

La farce :

- 1 oignon émincé
- 3 c.à.s. d'huile
- 750 g de viande hachée sans épices
- 1 poivron rouge en dés
- 1 carotte râpée
- du sel et du poivre

- 1 petit bol de mie de pain trempée dans 5 c.à.s. de lait
- 1 sachet de vermicelle chinois (100 g)
- 1 c.à.c. de piment de Cayenne
- 1 pot de crème fraîche (200 g)
- 150 g de fromage râpé
- 1 œuf battu

Garniture :

- des petits morceaux de poivron rouge
- 6 personnes

Préparation :

Dans une marmite, faire suer l'oignon dans un peu d'huile. Ajouter la viande hachée et l'émietter avec une spatule en bois. Ajouter le poivron rouge, la carotte râpée et saupoudrer de sel et de poivre. Continuer à remuer jusqu'à cuisson.



Faire ramollir le vermicelle chinois dans l'eau chaude. L'égoutter, le découper et le mettre dans un récipient avec la mie de pain et la viande hachée cuite. Mélanger le tout.



Incorporer le piment de Cayenne, la crème fraîche et la moitié du fromage râpé.



Huiler une plaque circulaire et étendre 5 feuilles de pastilla en les chevauchant. Celles-ci doivent dépasser le bord de la plaque. Farcir avec le mélange de la viande hachée et parsemer du reste du fromage râpé. Rabattre le bord des feuilles sur la farce et enduire de beurre fondu.



Plier environ 10 feuilles de pastilla chacune en forme de triangle. Les badigeonner de beurre fondu puis les disposer sur la pastilla sous forme de pétales de fleur. Décorer le centre avec un morceau de feuille trompé dans du beurre fondu.



Cacher délicatement les bases du triangle débordantes en dessus de la pastilla. Badigeonner de beurre fondu puis d'œuf battu et faire cuire dans un four préchauffé à une température de 200° C environ 30 mn. jusqu'à dorure. Servir chaud garni de morceaux de poivron rouge.



Pastilla aux fruits secs

- 50 g de beurre fondu
- 500 g de feuilles de pastilla (bricks) grand format

La farce :

- 750 g de chair de boeuf
- 2 oignons émincés
- 2 c.à.s. de beurre
- 2 gousses d'ail écrasées
- 3 c.à.s. d'huile
- du sel, du poivre
- quelque pistils de safran
- 1 c.à.c. de gingembre moulu

- 500 g de pruneaux secs
- 6 c.à.s. de sucre semoule
- 3 c.à.c. de cannelle moulue
- 250 g d'abricots secs
- 300 g de raisins secs sans pépins
- 250 g d'amandes (pochées, mondées, frites et concassées)

Garniture :

- des graines de sésame
- des amandes frites
- des pruneaux confits

10 personnes



Préparation :

Découper les morceaux de viande en cube et les faire saisir dans une poêle, avec les oignons, 1 c.à.s. de beurre, l'ail écrasé et l'huile. Remuer continuellement et assaisonner de sel, de poivre, de safran et de gingembre. Mouiller avec un grand verre d'eau et laisser cuire environ 30 mn. sur feu doux.

Confire dans une casserole les pruneaux avec 1/2 c.à.s. de beurre, un petit verre d'eau, 2 c.à.s. de sucre semoule et 1 c.à.c. de cannelle moulue. Laisser refroidir les pruneaux, les dénoyauter et les découper en petits morceaux.

Confire dans une casserole les abricots secs avec 1/2 c.à.s. de beurre, 1/2 petit verre d'eau, 2 c.à.s. de sucre semoule et 1 c.à.c. de cannelle moulue. Laisser refroidir et les découper en petits morceaux.

Après cuisson de la viande, ajouter 2 c.à.s. de sucre semoule, 1 c.à.c. de cannelle moulue et les raisins secs. Garder sur feu doux et remuer jusqu'à l'évaporation du jus.

Beurrer une plaque de forme circulaire et y étaler 6 feuilles de pastilla en les chevauchant. Celles-ci doivent dépasser le bord de la plaque. Farcir avec la préparation de viande et étaler les morceaux d'abricots et de pruneaux de façon décorative (réserver quelques morceaux pour la garniture). Recouvrir d'amandes concassées. Rabattre le bord des feuilles sur la farce et enduire de beurre fondu. Poser une autre feuille sur la pastilla pour cacher les plis et enduire une dernière fois avec du beurre fondu. Faire cuire dans un four préchauffé à une température de 200°C environ 30 mn. Servir la pastilla garnie de graines de sésame, d'amandes frites et de morceaux de pruneaux confits.



Pastilla marine

- 500 g de feuilles de pastilla (bricks) grand format
- 50 g de beurre fondu
- 1 œuf battu

La Farce :

- 750 g de chair blanche de poisson
- 750 g de crevettes décortiquées
- 400 g de calamars
- 4 c.à.s. de beurre
- du sel et du poivre
- 10 g de champignons noirs
- 2 gros oignons émincés et sués dans de l'huile
- 4 c.à.s. de persil haché

- 200 g de vermicelle chinois
- 4 gousses d'ail écrasées
- 1 c.à.c. de cumin
- ½ c.à.c. de piment doux
- 1 c.à.c. de piment de Cayenne
- 1 gros citron confit et découpé
- 6 c.à.s. de sauce soja
- le jus d'un citron
- 150 g de fromage râpé
- 160 g de beurre

Garniture :

- 150 g de fromage râpé
- des tranches de citron

8 à 10 personnes

■ Découper la chair de poisson en gros cubes, les saler et les poivrer en même temps que les crevettes. Faire poêler les deux poissons séparément dans une c.à.s. de beurre, le temps de cuisson ne doit pas dépasser 5 mn. Réserver de côté la moitié des cubes de poisson.

■ Nettoyer les calamars, les laver et les découper en rondelles. Egoutter, saler et poivrer et les faire poêler environ 5 mn. dans 1 c.à.s. de beurre sans cesser de remuer.

■ Faire ramollir le vermicelle chinois, l'égoutter puis le découper en morceaux et le mettre dans un récipient. Faire de même pour les champignons noirs, les rincer puis les découper en menu-morceaux.

Dans une grande poêle sur feu moyen, faire fondre 1 c.à.s. de beurre et mélanger la moitié des morceaux de poisson, les crevettes, les calamars, l'oignon sué, le persil, les champignons, le vermicelle chinois, l'ail, le cumin, le piment doux, le piment de Cayenne et le citron confit.

Verser la sauce soja et le jus de citron. Remuer délicatement jusqu'à homogénéisation de tous ces ingrédients. Ajouter du sel si nécessaire.



Beurrer une plaque à four et étendre 5 feuilles de pastilla en les chevauchant. Celles-ci doivent dépasser le bord de la plaque. Les badigeonner également de beurre fondu. Placer au milieu, une autre feuille de pastilla servant à contenir la farce.



Étaler la farce et égaler. Ajouter la moitié réservée de morceaux de poissons, saupoudrer de fromage râpé et arroser de beurre fondu.



Rabattre les bords des feuilles sur la farce et badigeonner avec du beurre fondu. Couvrir avec une autre feuille, pour souder et cacher les plis. Enduire une dernière fois avec du beurre fondu puis d'œuf battu. Faire cuire dans un four préchauffé à 200°C jusqu'à dorure environ 30 mn.



Garnir la pastilla de fromage râpé et de tranches de citron. Servir chaud.

Tartelettes aux amandes

- 500 g de feuilles de pastilla (bricks) grand format
- 50 g de beurre fondu

La farce :

- 250 g d'amandes
- 1 petit verre de sucre glace (120 g)
- 1 c.à.c. de cannelle moulue
- 3 blancs d'œufs
- une pincée de sel

Garniture :

- 2 c.à.s. de miel
- des amandes effilées dorées dans une poêle

6 unités



Préparation :

Enduire les feuilles de pastilla de beurre fondu. Prendre une feuille et la plier en quatre puis couper un cercle d'un diamètre un peu plus grand que celui du moule à tartelettes. On obtient quatre feuilles. Foncer les moules et découper à l'aide de ciseaux, le surplus des feuilles.



La farce : essuyer à l'aide d'un tissu mouillé les amandes puis les mixer avec du sucre glace et la cannelle.

Dans un récipient, mettre les blancs d'œufs, ajouter une pincée de sel et battre au fouet électrique jusqu'à ce qu'ils s'épaississent et doublent de volume. Incorporer la préparation aux amandes mixées en remuant délicatement avec une spatule en bois.



Répartir la préparation sur les fonds des tartelettes et égaliser. Faire cuire dans un four préchauffé à une température de 180°C pendant 30 mn. Servir les tartelettes froides et garnies d'un peu de miel et de quelques amandes effilées.



Feuilletés aux poires et aux amandes



- 200 g d'amandes (pochées, mondées et frites)
- 200 g de sucre semoule
- 2 c.à.s. de cannelle moulue
- 2 c.à.s. d'eau de fleurs d'orangers
- 4 poires
- le jus d' 1/2 citron

- 500 g de feuilles de pastilla (bricks) petit format
- 50 g de beurre fondu

Garniture :

- 3 c.à.s. de miel
- 60 g d'amandes (pochées, mondées, frites et concassées)

8 à 10 unités

Préparation :

Faire concasser les amandes dans un mixeur électrique.

Dans un récipient, mettre le sucre, la cannelle, l'eau de fleurs d'orangers puis ajouter les amandes concassées et mélanger jusqu'à homogénéisation.



Laver les poires, les peler puis les découper en minces quartiers. Les mettre dans un récipient et les arroser avec le jus de citron pour qu'elles ne noircissent pas.

Étendre une feuille de pastilla et l'enduire de beurre fondu. Déposer au milieu 1 c.à.s. du mélange d'amandes et mettre dessus 4 quartiers de poires.



Couvrir avec une petite couche de farce d'amandes.



Plier les quatre bords de la feuille pour obtenir un carré. Le déposer au milieu d'une autre feuille de pastilla préalablement badigeonnée de beurre fondu puis la plier pour obtenir un carré.



Inciser les feuilletés à l'aide d'un couteau aiguisé, les disposer sur une plaque huilée puis les faire cuire dans un four préchauffé jusqu'à dorure.

Dès leur sortie du four, les enduire de miel et les garnir d'amandes concassées. Servir froid.

Feuilletés à la semoule et aux amandes



- ½ litre de lait
- 1 sachet de sucre vanille (7 g)
- 1 c.à.c. de zeste de citron
- 100 g de sucre semoule
- 2 œufs
- 100 g de semoule fine
- 150 g d'amandes (pochées, mondées et mixées)
- 1 c.à.s. de farine de riz
- 100 g de raisins secs
- 500 g de feuilles de pastilla (bricks) petit format
- 50 g de beurre fondu

Garniture :

- 200 g de miel
- 150 g d'amandes pochées, mondées, frites et concassées

20 unités

Préparation :

Dans une casserole, sur feu doux, faire bouillir le lait avec le sucre vanille et le zeste de citron.



Dans un récipient, mélanger à l'aide d'un fouet manuel le sucre, les œufs, la semoule, les amandes mixées et la farine du riz.



Incorporer le lait au mélange précédent.



Remettre le mélange dans la casserole et placer sur feu doux. Ajouter les raisins secs et remuer délicatement environ 5 mn. Laisser refroidir jusqu'à ce que la solution s'épaississe.



Etendre une feuille de pastilla et l'enduire de beurre fondu. Déposer 1 c.à.c. de farce en bas de la feuille et rabattre les deux côtés vers le milieu afin de former un rectangle. Rouler la feuille sur la farce pour obtenir un bâtonnet. Continuer ainsi jusqu'à épuisement de toute la farce.



Disposer les feuilletés sur une plaque beurrée puis les faire cuire dans un four préchauffé à 200°C jusqu'à dorer.

Dès leur sortie du four, les enduire de miel et les saupoudrer d'amandes concassées. Les disposer dans des caissettes en papier et les servir froids.

Sommaire

Préparation des feuilles de pastilla sur une poêle antiadhésive	02	viande hachée	24
Préparation des feuilles de pastilla sur un plateau en cuivre	02	Mini pastilla au poulet	26
Conseils Pratiques	03	Couronne feuilletée aux deux viandes	28
Mhenchats de viande hachée de bœuf et de poulet	04	Pastilla damier au poisson	30
Feuilletés à la viande hachée et au fromage	06	Pastilla aux poissons et aux épices	34
Feuilletés à la cervelle	08	Pastilla frisée	38
Nems au foie	10	Pastilla feuilletée aux poissons	42
Feuilletés aux pommes de terre et au thon	12	M'hansha salée aux légumes et poissons	44
Mini pastillas aux saucisses	14	Pastilla aux pigeons	48
Bourses à la viande hachée	15	Pastilla à la charcuterie	50
Roulades aux poissons	16	Pastilla à la viande hachée	52
Bâtonnets aux légumes	18	Pastilla aux fruits secs	54
Salés au thon	20	Pastilla marine	56
Briouats à la dinde hachée	21	Tartelettes aux amandes	58
Bricks à la viande hachée	22	Feuilletés aux poires et aux amandes	60
Mini pastilla aux épinards et à la viande hachée	24	Feuilletés à la semoule et aux amandes	62

